



3, place de l'Alma - 75008 Paris

01 47 20 70 27

www.legrandcorona.fr

@legrandcorona

Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événementiel"

*« Situé à deux pas de lieux de spectacles incontournables et de la célèbre Tour Eiffel,
Le Grand Corona est la brasserie parisienne d'exception qui vous offre le cadre parfait pour profiter
d'un petit déjeuner en famille, d'un verre en terrasse avec des amis,
d'un repas d'affaires discret ou d'un dîner intimiste. »*

ENTRÉES - STARTERS

	ESCARGOTS Snails	X6 21€ / X12 34€
	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL Onion soup gratinated with Emmental cheese	18€
	HUÎTRES ROCKEFELLER (SERVIES PAR 3) , gratinées au beurre persillé, chapelure Rockefeller Oysters (3) baked with parsley butter and breadcrumbs	20€
	VELOUTÉ DE POTIMARRON RÔTI , éclat de châtaigne, crumble chorizo Roasted pumpkin velouté, chestnut crumble, chorizo crumble	16€
	LA BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ , crème à l'aneth et blinis A beautiful plate of smoked salmon, dill cream and blinis	23€
	ŒUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE Truffle scrambled eggs	20€
	FOIE GRAS MI-CUIT , chutney mangue, pain toasté Semi-cooked foie gras, mango chutney, toasted bread	25€
	CUISSES DE GRENOUILLES AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL Frog legs with maître d'hôtel butter	20€

ASSIETTES À PARTAGER

	CRISPY RICE , tartare de saumon, mayonnaise aux herbes Crispy rice, salmon tartare, herb mayonnaise	17€
	CAMEMBERT RÔTI AU MIEL , supplément charcuterie +5 € Roasted camembert with honey, charcuterie supplement +€5	21€
	FINGER CROQUES X4	18€
	FRITES À LA TRUFFE , pecorino à la truffe Truffle fries, truffle pecorin	17€
	WRAP POULET CRISPY , sauce cheddar Crispy chicken wrap, cheddar sauce	17€

PLANCHES À PARTAGER

	SÉLECTION DE CHARCUTERIES DE LA MAISON « SEGUIN » Selection of cold cuts from «Maison Seguin»	31€
	SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS Selection of matured cheeses	31€
	SÉLECTION MIXTE Charcuterie & fromage Selection of cold cut & cheeses	33€



SALADES - SALADS

CAESAR PALACE

26€

Cœur de romaine, volaille crispy, sauce Caesar, copeaux de parmesan, croûtons, œufs de caille

Romaine lettuce hearts, crispy chicken, Caesar dressing, Parmesan shavings, croutons, quail eggs



SALADE CHÈVRE MIEL

28€

Cromesquis de chèvre, granola de fruits secs, julienne de légumes croquants, mesclun, vinaigrette à l'ancienne

Goat cheese croquettes, dried fruit granola, julienned crunchy vegetables, mixed greens, wholegrain mustard vinaigrette



CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE, CITRON

17€

Heart of lettuce, olive oil, lemon

CHIC POKE BOWL

29€

Saumon cru, avocat, algues wakamé, edamame, mangue, carottes, chou rouge, riz coco



Option vegan : tofu mariné

Raw salmon, avocado, wakame seaweed, mango, basmati rice, chickpeas, red cabbage, seeds

Supplément + 2 € : oeuf / bacon / avocat / saumon / tofu mariné

NOS RAMENS



AU CHOIX: FILET DE POULET JAUNE / CREVETTES / TOFU MARINÉ

27€

Choice of: Yellow chicken fillet / prawns / marinated tofu

Tous nos ramens sont servis à base de : Nouilles de blé, oeuf tamago, champignons, chou pak choi, feuille de nori, flocons de bonite séchée

All our ramens are served with: wheat noodles, tamago egg, mushrooms, pak choi, nori seaweed, dried bonito flakes

SNACKING « GC »

avec frites ou salade
with french fries or salad

CROQUE-MONSIEUR, supplément œuf +1€

20€

Extra egg €1



OMELETTE BLANCHE AUX CÈPES

20€

Cèpe egg-white omelette

SALMON ROLLS

25€

Pain brioché, saumon fumé, guacamole, chou rouge mariné, mayonnaise au curry

Brioche bread, smoked salmon, guacamole, pickled red cabbage, curry mayonnaise



Végétarien - Vegetarian



Vegan

NOS VIANDES - MEATS

une garniture au choix
one side of your choice

BURGER CHEDDAR LOVERS oeuf +1€ · bacon +3€ · foie gras +9€ 29€
Bun, steak de bœuf, tomate, cheddar, romaine, sauce LGC
Bun, beef steak, tomato, cheddar, romaine, LGC sauce
Egg +€1 · bacon +€3 · foie gras +€9

FILET DE BŒUF GRILLÉ, sauce au poivre 45€
(supplément foie gras +9€ · supplément homard +35€)
Grilled beef tenderloin, pepper sauce
(foie gras supplement +€9 · lobster supplement +€35)

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL 27€
Traditional French beef tartare

BAVETTE D'ALOYAU ANGUS GRILLÉE, fondue d'échalotes, sauce au poivre 31€
Grilled Angus flank steak, caramelized shallots, pepper sauce

FILET DE VOLAILLE CROUSTILLANT 29€
Basse température, jus corsé infusé à la sarriette
Crispy chicken fillet, low temperature, rich jus infused with savory

MAGRET DE CANARD, échalotes rôties, crème à l'ail confit 29€
Duck breast, roasted shallots, confit garlic cream

POITRINE DE COCHON CRISPY, potimarron rôti, pico de gallo 27€
Crispy pork belly, roasted pumpkin, pico de gallo

À partager - To share

CÔTE DE BŒUF ≈ 1,5 kg (attente selon cuisson) 98€
(supplément foie gras poêlé +9€), deux sauces et deux garnitures au choix
Rib of beef about ≈1,5 kg flambé with thyme, two sauces and two garnishes
of your choice (waiting depending on cooking) · (foie gras supplement +€9)

POITRINE DE COCHON CRISPY 52€
Crispy pork belly

HOMARD ENTIER GRILLÉ 68€
Whole grilled lobster

COCOTTES TRADITION TRADITIONAL CASSEROLES

DEMANDER NOTRE COCOTTE DU JOUR, SELON L'HUMEUR DU CHEF 29€
Ask about our chef's daily casserole, depending on the chef's mood

NOS POISSONS - FISHES

DEMI-HOMARD GRILLÉ , sauce béarnaise Half grilled lobster, béarnaise sauce	41€
SAUMON CUIT VAPEUR , vierge d'agrumes Steamed cooked salmon, citrus sauce vierge	31€
SAINT-JACQUES À LA PLANCHA Mousseline de carottes ACE Seared scallops, ACE carrot mousseline	40€
FILET DE BAR GRILLÉ Chou pak choï braisé Grilled sea bass fillet, braised pak choï	30€

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

GARNITURES - Garniture supplémentaire 7€

Frites, salade fraîcheur, haricots verts, purée de pommes de terre, riz coco, mousseline de carottes ACE

Garnish : French fries, fresh salad, french green beans, mashed potatoes, coconut rice, ACE carrot mousseline - Extra garnish : 7€

SAUCES

Poivre, cheddar, béarnaise

Sauces : pepper, cheddar, bearnaise

POUR LES ENFANTS - FOR CHILDREN

PÂTES AU BEURRE, JAMBON Pasta with ham	16€
STEAK HACHÉ, FRITES OU HARICOTS VERTS Minced steak, french fries or green beans	16€
POULET CRISPY, FRITES OU HARICOTS VERTS Fried chicken, french fries or green beans	16€

DESSERTS

ASSORTIMENT DE QUATRE FROMAGES Assortment of four cheeses	16€
MONT-BLANC À LA CHÂTAIGNE Chestnut Mont Blanc	19€
CŒUR COULANT CHOCOLAT , glace vanille Chocolate fondant, vanilla ice cream	15€
BABA AU RHUM DU LGC LGC rum baba	20€
CRÈME BRÛLÉE VANILLE Vanilla crème brûlée	14€
ÉCLAIR CARAMEL BEURRE SALÉ Salted caramel éclair	18€
DÔME AU CHOCOLAT CROUSTILLANT Crispy chocolate dome	16€
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE Lemon meringue tartlet	16€
PARIS-BREST	16€
INSPIRATION DE LA CHEFFE PÂTISSIÈRE Pastry Chef's inspiration	16€
CAFÉ GOURMAND , assortiment de petites gourmandises Gourmet Coffee: assortment of small delicacies	14€
THÉ GOURMAND , assortiment de petites gourmandises Gourmet tea: assortment of small delicacies	14€
CHAMPAGNE GOURMAND , assortiment de petites gourmandises Gourmet Champagne: assortment of small delicacies	25€

GLACES & SORBETS - De la Maison Pedone maître glacier depuis 1959

GLACE 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES 7€ / 11€ / 15€
Parfums : vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, mangue, framboise, lait de coco
Artisan ice cream 1 scoop - 2 scoops - 3 scoops.
Flavors: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lime, mango, raspberry, coconut

CRÊPES & GAUFRES *supplément crème fouettée +2€*

Nature	12€
Nutella, confiture	14€

CÔTÉ CAVE

Champagnes		12 cl	20 cl	75 cl
	MOËT & CHANDON Brut Impérial	19€	30€	125€
	DOM PÉRIGNON Brut	-	-	350€
	ARMAND DE BRIGNAC Brut Gold	-	-	650€
	ABELÉ SOURIRE DE REIMS 2013 Brut			260€
Rouges		12 cl	20 cl	75 cl
	BORDEAUX			
	BORDEAUX AOC Château Roquefort	8€	12€	38€
	SAINT-EMILION GRAND CRU AOP Château Bellerose	12€	16€	54€
	GRAVES AOP Château Haut-Selve	12€	18€	64€
	SAINT-JULIEN AOC Connétable de Talbot	-	-	88€
	PESSAC-LÉOGNAN AOC CRU CLASSÉ Château Carbonnieux 2019	-	-	98€
	BARON DE BRANE - SECOND VIN Château Brane-Cantenac 2021	-	-	132€
	VAL DE LOIRE			
	BOURGUEIL AOC FX Barc La Grande Pièce Bio	9€	14€	44€
	SANCERRE AOP Domaine des Côtes Blanches - Nicolas Millet rouge	-	-	64€
	BEAUJOLAIS			
	BROUILLY AOC Château des Tours	9€	14€	44€
	BOURGOGNE			
	COTEaux BOURGUIGNONS AOC Louis Latour Les Pierres Dorées Pinot Noir	10€	16€	56€
	BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Domaine Patrick Hudelot Bio	-	-	68€
	GEVREY-CHAMBERTIN AOC Frédéric Magnien Vieilles Vignes Bio	-	-	112€
	LANGUEDOC			
	PIC-SAINT-LOUP AOP Altitude 192 - Terre Haute	9€	14€	42€
	VALLÉE DU RHÔNE			
	CÔTES DU RHÔNE AOC Les Grès de Gayanne Bio	10€	14€	44€
	CROZES-HERMITAGE AOP Chante Passo	10€	16€	58€
	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Château La Nerthe Bio	-	-	88€
	CÔTE-RÔTIE AOP Les Vins de Vienne - Le Combard	-	-	148€
Blancs				
	PROVENCE ET LANGUEDOC			
	IGP PAYS D'OC Chardonnay - Ecoterra Bio	9€	14€	42€
	CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Prestige	10€	15€	49€
	VAL DE LOIRE			
	POUILLY FUMÉ AOP Domaine de Riaux	12€	16€	62€
	MENETOU-SALON Le Grand Cerf	11€	15€	59€
	BOURGOGNE			
	BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP Famille Gueguen - La Vigne de Marie Louise	12€	14€	52€
	CHABLIS AOC Château de Fleys	14€	18€	68€
	PETIT CHABLIS Le Revire	11€	15€	59€
	CHASSAGNE-MONTRACHET AOC Château de la Charrière - Les Champs de Morjot	-	-	148€
	MOELLEUX			
	MONBAZILLAC AOC Château Beautrand Vieilles Vignes	9€	14€	52€
Rosés				
	PROVENCE ET LANGUEDOC			
	IGP VAR Saint-Barthélémy	8€	12€	35€
	CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Prestige	10€	15€	49€
	CÔTES DE PROVENCE AOC Château Minuty 281			98€

LE BAR DU CORONA

CORONA'S LADY 28 cl Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron, de cranberry et de passion, sucre de canne	19€	VIOLET COCONUT SOUR Cocktail signature 25 cl Vodka Skyy, jus de citron, Ube violet, lait d'avoine, sirop de coco	19€
CANADIAN JERRY'S 24 cl Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle	19€	L'ALMA-MARCEAU 22 cl Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cran- berry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Carpano Rosso, blanc d'œuf	19€
LE PALOMA 24 cl Tequila Espolon, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade	19€	JACKBERRY 28 cl Jack Daniels Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier	19€
HENDRICK'S BERRY 24 cl Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes Tonic	19€	RIVIERA BASILIC 24 cl Gin Ten, jus de concombre, jus de citron, liqueur de bergamote, sirop de basilic	19€
MEXICAN MARTINI 22 cl Patron Silver Café, sirop de vanille, double expresso	19€	SANTIAGO JUNGLE 24 cl Rhum Santiago, jus d'ananas, sirop de banane, citron vert	19€
PLANAS DAÏQUIRI 25 cl Diplomatico Planas, sirop fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion	19€	PEAR BLOSSOM 25 cl Gin Mare, sirop de poire, jus de citron, Schweppes tonic	19€
PISTACHIO ESPRESSO MARTINI 22 cl Vodka Wyborowa, liqueur de café Kahlua, expresso, sirop de pistache	19€	CUBA LIBRE 30 cl Rhum Havana 3 ans, Coca-Cola, citron	17€
PORNSTAR MARTINI 24 cl Vodka Zoladkova infusée à la vanille, si- rop de vanille, jus de maracuja, jus de pomme, shot de champagne	19€		

NOS MARGARITAS

22 cl

THE GRAND MARGARITA RED Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges	19€	MARGA'CUJA Tequila Volcan, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion	19€
CARROT MARGARITA Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, jus de carotte	18€	THE CLASSIC Tequila El Jimador, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre	19€

N'hésitez pas à demander nos cocktails classiques ! - 15cl à 50cl 18€
Skyy Moscow Mule, Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières Mule,
Expresso Martini, Piña Colada, Mojito, Margarita El Jimador,
Apple Jack Daniel's Granny Sour

NOS MULES

24 cl

BELVEDERE MULE

19€

Vodka Belvedere, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

HENNESSY MULE

19€

Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

EMINENTE MULE

19€

Rhum Eminente, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

MONKEY MULE

19€

Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

MEXICAN MULE

19€

Tequila Patron Silver, citron vert, sucre de canne, ginger beer

LE BAR À GIN'TO

24 cl

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

Schweppes 20 cl : Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

BOMBAY SAPPHIRE

19€

London Dry Gin. Recette inchangée depuis 1761, notes florales et agrumes

BULLDOG

19€

London Dry Gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et lavande

MONKEY 47

19€

Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de sureau

HENDRICK'S GIN OU ANOTHER HENDRICK'S

19€

Infusé aux essences de rose et de concombre

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

19€

Aromatisé à l'eau de vie de cidre. Moelleux

GIN MARE

19€

Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

LE BAR À SPRITZ

26 cl

APEROL SPRITZ

17€

Aperol, prosecco, Perrier

SAINT-GERMAIN SPRITZ PEAR

19€

Liqueur Mondoro, citron vert, prosecco, sirop de poire, Perrier

SARTI SPRITZ

19€

Apéritif d'Italie arômes orange, mangue, fruits de la passion, prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ

19€

Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier

CHAMBORD SPRITZ

19€

Liqueur de framboise Chambord, purée de framboise, lime, prosecco, Perrier

CAMPARI SPRITZ

19€

Campari, prosecco, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ

18€

Lillet rosé, Schweppes tonic

LIMONCELLO SPRITZ

19€

Limoncè Aperitivo, prosecco, Perrier

APÉRITIFS

2 cl à 14 cl

Supplément soda +5€

RICARD, PASTIS 51	9€
CAMPARI, PORTO GRAHAM'S	9€
MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO, MARTINI ROSATO	9€
NOILLY PRAT DRY	9€
KIR VIN BLANC Cassis, mûre, pêche	9€
KIR ROYAL	19€
SUZE TONIC ZÉRO 25 cl, Tonic à la suze sans alcool amer, doux et fruité à l'orange et à la gentiane	9€
PROSECCO	15€

BIÈRES & CIDRE

Pression	25 cl	50 cl
1664	8€	15€
1664 BLANCHE	8€	15€
BROOKLYN DEFENDER IPA	8€	15€
GRIMBERGEN	8€	15€
PICON-BIÈRE	9€	15€

Bouteilles

LA PARISIENNE BLONDE  33 cl	10€
TITI PARISIEN IPA  33 cl	10€
CORONA 33 cl	10€
GUINNESS 33 cl	10€
CIDRE SASSY "L'Inimitable" 33 cl	10€

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES 30 cl

Fait maison

FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE	11€
Orange, pamplemousse, citron, pomme, carotte	
CITRONNADE MAISON	11€
Citron pressé, limonade, menthe fraîche	
THÉ GLACÉ MAISON	11€
THÉ GLACÉ MANGUE/PASSION	11€
Purée de passion, sirop de mangue	
THE KING MIX	11€
Citronnade et thé glacé	
SMOOTHIE MANGUE/COCO	12€
Glace mangue, sirop de coco, crème fouettée	

JUS FRAÎCHEUR

30 cl

EVER GREEN

Concombre, pomme, gingembre

12€

WAKE ME UP

Orange, carotte, citron

12€

ÉLIXIRS CHAUDS

30 cl

GINGER LEMON

Cidre, clous de girofle, gingembre, jus de citron, cannelle

13€

GOLDEN LATTE

Lait de coco, lait d'amande, vanille, miel, curcuma

13€

COCKTAILS SANS RISQUE

35 cl

VIRGIN SPRITZ

Apéritif italien sans alcool Crodino, spiritueux sans alcool SPRZ N1, Perrier

13€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, soda

13€

VIR-GIN'TO

Spiritueux sans alcool JNPR N1, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime

13€

BOISSONS SIGNATURES

30 cl

MATCHA LATTE

11€

PINK LATTE - Betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée

11€

DIRTY PINK LATTE - Shot d'expresso, betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée

12€

CHAI LATTE - Épices chai, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée

11€

DIRTY CHAI LATTE - Shot d'expresso, épices chai, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée

12€

Rhums**TROIS RIVIÈRES** 15€

Rhum agricole de Martinique
avec des notes de mangue,
fruits exotiques et fleurs blanches

TROIS RIVIÈRES AMBRÉ 16€

Rhum ambré agricole de Martinique.
Notes subtiles de miel, caramel
et pain grillé 

DIPLOMATICO RESERVA 18€

D'une grande richesse, doux, révélant
des notes de cannelle et cacao

DIPLOMATICO PLANAS 17€

Ce rhum blanc, vieilli en petits fûts
de chêne, doit sa robe cristalline à une
filtration au charbon de bois

FLOR DE CANA 25 ANS 34€

Riche, arômes de vanille, bois et cacao
noir, final ample et persistant. Exquis

SANTA TERESA 1796 22€

Rhum du Venezuela, plusieurs fois
primé meilleur au monde, aux notes
de banane, toffee, tabac, miel et noix

SAILOR JERRY 15€

Des notes de vanille et d'épices

Mezcal / Téquilas**MEZCAL ILLEGAL REPOSADO** 12€

Vieilli en fûts de chêne. Notes
de vanille et d'herbes sèches

CAMINO REAL 12€**ESPOLON, VOLCAN** 12€**ALTOS** 19€

Élaborée à 100 % à partir
d'agave bleu cultivé dans la région
montagneuse de Jalisco, au Mexique

PATRON SILVER TÉQUILA 20€**TEQUILA EL JIMADOR** 16€

100 % d'agave bleu, cette
tequila séduit les palais les plus
exigeants après un vieillissement
de moins de dix ans

MILAGRO 19€

Reconnue pour ses notes d'agave
vives, fraîches, douceur.

ZACAPA 23 ANS 20€

Arômes de miel, caramel
et chêne épicé

BUMBU 18€

Élaboré à partir de canne à
sucre en provenance de huit pays
des Antilles. Riche et complexe

BACARDI CARTA BLANCA 13€

Rhum Cubain incontournable.
Notes subtiles d'amande, citron vert

EMINENTE 7 ANS 18€

Au nez café, confiture de lait,
amande grillée et cacao

DON PAPA 17€

Vieilli dans des fûts de Bourbon.
Gourmand. Incontournable

DON PAPA MASSKARA 18€

Des notes de vanille douce
et le sucre roux évolue sur
les zestes de citron vert

HAVANA CLUB 3 ANS 13€

Rhum cubain aux saveurs
et nuances boisées subtiles

RHUM SANTIAGO DE CUBA 16€**CARTA BLANCA****RHUM SANTIAGO DE CUBA** 18€**8 ANOS****Vodkas****ERISTOFF, WYBOROWA** 13€**ZOLADKOWA** 13€**GREY GOOSE** 18€**SKYY VODKA** 14€

Haut de gamme, ayant un goût délicat et
pleinement rafraîchissant

BELVEDERE 19€

Vodka extraordinaire au goût
et au caractère distincts

VODKA BELVEDERE DIRTY BREW 19€

Une création singulière alliant l'équilibre
de la vodka Belvedere Organic à
l'intensité de l'arôme de café robusta

Whiskies

WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON Whiskies écossais, whisky irlandais	12€	JACK DANIEL'S Bourbon à la recette inchangée depuis 150 ans	16€
THE GLEN GRANT - SINGLE MALT Single Malt écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel	15€	JACK DANIEL'S BONDED Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé	17€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL Intense et légèrement tourbé. Incontournable	16€	JACK DANIEL'S SINGLE BARREL MAKER'S MARK Bourbon aux arômes de réglisse et tout en finesse	19€
BUNNAHBHAIN 12 ANS Whisky tourbé de l'île d'Islay	19€	ANGEL'S ENVY BOURBON Whisky de Louisville aux U.S.A. fini en fûts de Porto. En bouche : vanille, fruits mûrs, sirop d'érable, chocolat amer	17€
BALLANTINE'S De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées	14€	SIR DAVIS La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry	19€
BUSHMILLS Whisky irlandais Blend & Single Malt	16€	WOODFORD RESERVE Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky	20€
WILD TURKEY PROOF 81 Avec des notes de vanille, poire et épices douces	16€	HIBIKI JAPANESE HARMONY Vieilli dans différents types de fûts, dont le très rare mizunara (chêne japonais)	24€
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS L'assemblage de ces trois fûts en fait un whisky complexe, doux et fruité, avec de belles notes épicées.	16€	YAMAZAKI 12 ANS Élaboré par la plus ancienne distillerie du Japon. Floral et fumé	30€
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	20€		
MONKEY SHOULDER Élaboré à partir de l'assemblage de trois single malts aux arômes de miel, de cannelle et de vanille	17€		

BAR À SHOTS

SHOT 2 cl Patron Silver, Rhum ambré Zacapa, Tequila El Jimador, Gin Mare	9€
SHOT PARTY (10 shots) LA TOURNÉE	80€

LIQUEURS & DIGESTIFS

4 cl

GET 27, GET 31	12€
AMARETTO DISARONNO	12€
COINTREAU	12€
BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM LIQUEUR	12€
LIQUEUR DE CAFÉ KALHÚA	12€
CALVADOS COQUEREL 4 ANS FINITION BOURBON	22€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	15€
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE	30€
POIRE WILLIAMS	15€
CHARTREUSE VERTE	15€
COGNAC MARTELL VSOP	22€
COGNAC CIGAR RESERVE HINE	32€
COGNAC HENNESSY XO	38€
BAS-ARMAGNAC	19€

EAUX

25 cl à 1 L

VITTEL 25 cl / 50 cl* / 1 L*
 SAN PELLEGRINO 50 cl* / 1 L*
 PERRIER 33 cl

7€/8€/10€
 8€/10€
 8€

*Uniquement en restauration

BOISSONS FRAÎCHES

20 cl à 33 cl

COCA-COLA, ZERO, CHERRY 33 cl	8,5€	NECTARS ET JUS DE FRUITS 25 cl	8€
SCHWEPES AGRUMES, TONIC 25 cl	8,5€	- MAISON BISSARDON	
SCHWEPES 20 cl	8,5€	Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo		CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	10€
SPRITE, OASIS TROPICAL 25 cl	8,5€	Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard	
ORANGINA, TROPICO 25 cl	8,5€	CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl	11€
FUZE TEA PÊCHE, FANTA 25 cl	8,5€	MILK-SHAKE 33 cl	11€
MINUTE MAID 25 cl	8€	Demandez nos parfums	
Orange, abricot, ananas, multivitamine			

SÉLECTION NOCTURNE

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE, ABRICOT-FRAISE 25 cl	9€
VODKA ERISTOFF, RED BULL 29 cl	18€

BOISSONS CHAUDES

7 cl à 25 cl

Boissons caféinées préparées avec le café Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard

EXPRESSO	4,5€	IRISH COFFEE	17€
DÉCAFÉINÉ	4,5€	FRENCH COFFEE	17€
CAFÉ ALLONGÉ	5€	HOT TEDDY	17€
NOISETTE	4,7€	Bourbon Woodford Reserve, chocolat, cannelle et lait chaud	
DOUBLE EXPRESSO	9€	VIN CHAUD	9€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	9€	GROG AU RHUM	9€
40 % cacao		CROISSANT	3€
LAIT CHAUD	7€	PAIN AU CHOCOLAT	3€
CAFÉ CRÈME	10€	TARTINE	2,5€
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	12€	CONFITURE	2€
CAPPUCCINO	9€		
CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS	12€		
CAFÉ AMÉRICAIN	9€		

THÉS ET TISANES

Comptoirs Richard

THÉS 9€

Thé noir Breakfast BOP Bio, Thé noir Jardin de Darjeeling Bio,
 Thé vert à la menthe Bio, Thé vert Jardin des Merveilles, Thé blanc rose litchi

TISANES 9€

Tisane Camomille Bio, Tisane Tilleul Bio



**Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour
leur engagement à nous livrer des produits de qualité**

1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BERMUDES
BROWN-FORMAN
CAMPARI
DIPSA
GROUPE CHARRAIRE
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CREMERIE
LA MAISON DU WHISKY
MAISON DE L'ESCARGOT
MAISON PEDONE
MINUTY
MOËT & CHANDON
PAINS ET BRIOCHES DE PARIS
PERNOD RICARD
PETROSSIAN
RICHARD
RUINART
SEGUIN
TAFANEL
VALRHONA

Eau potable mise à disposition gratuitement
Drinking water made available free of charge

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 15 €.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 15.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.